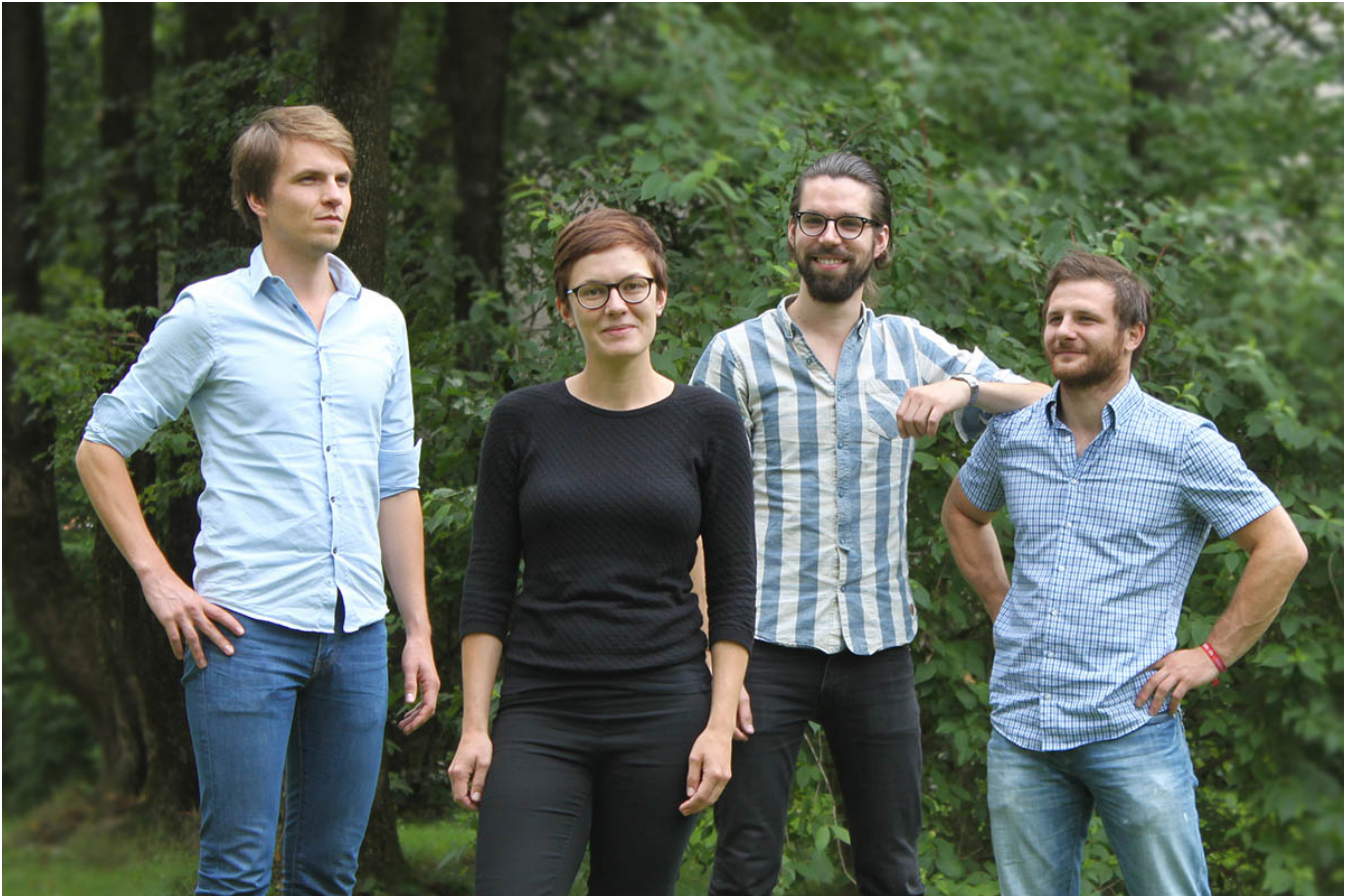




Lokalen Honig direkt vom Imker kaufen – das ist heutzutage gar nicht mehr so einfach. Denn obwohl es in Deutschland über 140.000 Imker gibt, verkaufen die wenigsten ihr Produkt noch an der Haustüre. Bei [Nearbees](#) findet man Honig aus der Nachbarschaft und kauft somit ein garantiert faires Produkt. Die Plattform wurde 2013 von Michael Gelhaus und Viktoria Schmidt gegründet, die selbst auch passionierte Hobbyimkerin ist. Im Interview erzählt sie uns, was sie an Bienen fasziniert, warum man Imker aus der Region unterstützen sollte und was ein guter Honig kosten muss.



Wie lange beschäftigst du dich schon mit Bienen?

Viktoria Mittlerweile seit zehn Jahren. Mein Opa hat damals mit dem Imkern aufgehört und ich habe miterlebt, wie sich die Natur um uns herum verändert hat. Meine Großeltern hatte einen riesigen Obstgarten – als ich klein war, sind mir mit dem Radlader zu den Kirschbäumen gefahren, haben uns vorne auf die Schaukel gesetzt und den ganzen Tag Kirschen gegessen. Als die Bienen weg waren, gab es plötzlich nur noch eine Handvoll Kirschen. Ich fand es schade, dass auf ihrem Bauernhof seit Generationen Bienen gehalten wurden und plötzlich Schluss damit war. Also habe ich einen Imker-Kurs gemacht und angefangen bei mir zuhause in Freising Bienen zu halten.

Was fasziniert dich an Bienen?

Viktoria Mich interessiert einfach der Organismus Biene. Meine Tiere zu beobachten, ist wie Meditation für mich. Wenn ich eine Wabe ziehe und 2000 Bienen dabei zusehen kann, wie sie miteinander kommunizieren.

„Meine Bienen zu beobachten, ist wie Meditation für mich.“

Wie kommunizieren Bienen und was teilen sie sich mit?

Viktoria Sie reden miteinander über den sogenannten Schwänzeltanz, wackeln mit ihrem Hinterleib und bewegen sich in der Form einer liegenden Acht. Durch die Vibration und die Ausrichtung der Achse sowie die Größe der liegenden Acht kann eine Biene ihren Artgenossen mitteilen, wo sich in der Umgebung eine Trachtquelle befindet. Also eine Pflanze, die Nektar oder Pollen spendet. In welcher Himmelsrichtung die Pflanze wächst, in welcher Distanz zum Bienenstock und wie ergiebig diese Trachtquelle ist. Man kann auch beobachten, wie Wächterbienen vor dem Stock jene Bienen überprüfen, die zurückkommen. Anhand des Geruchs wissen sie, ob es eine von ihren Biene ist. Falls nicht, überprüfen sie, ob das fremde Tier krank ist oder Essen mitbringt.



Wie kam dir die Idee zu nearbees?

Viktoria Ich habe Produktdesign studiert, meine Masterarbeit entstand zu dem Thema „Zusammenleben von Menschen und Bienen“. Mit dem [Imkern](#) habe ich nebenbei so viel Honig produziert, dass ich nicht mehr wusste, wohin damit. Als Student konnte ich es mir nicht leisten, den Honig von daheim aus zu verkaufen. Und auch in meinem Imkerverein habe ich mitbekommen: Für das Thema Sales und Marketing haben Hobbyimker oft keine Zeit und Lust. Und so entstand die Idee mit der Plattform für Imker.

Wie viele Imker gibt es überhaupt in Deutschland?

Viktoria Wir haben heute circa 140.000 Imker, fast alle, also 98 Prozent davon sind Hobbyimker. Das klingt erst einmal viel, aber vor hundert Jahren gab es noch fast doppelt so viele Imker, die zudem auch viel mehr Bienen bewirtschaftet haben als heute. In Deutschland leben heute rund 800.000 Bienenvölker, damals waren es noch 1,6 Millionen. Alle sprechen vom Bienensterben, das gibt es auch definitiv – aber die wenigsten setzen es in Verbindung mit einem Rückgang der Imker. Eigentlich haben wir's mit einem Imkersterben zu tun.

„Alle sprechen vom Bienensterben, das gibt es auch definitiv – aber eigentlich haben wir's mit einem Imkersterben zu tun.“

Warum gibt es es heute so wenige Imker?

Viktoria Als der industrielle Zucker erfunden wurde, war Honig plötzlich ein Luxusgut, das man nicht mehr unbedingt zum Süßen gebraucht hat. Davor wusste jeder, wo der nächste Imker ist und war auch bereit einen fairen Preis für [Honig](#) zu bezahlen. In den 80er Jahren kostete das Kilo teilweise noch 24 Mark. Auch die Globalisierung hat den Preis gedrückt: Aus China bekommt man heute ein Kilo Honig für etwa einen Euro.

Warum ist es überhaupt wichtig, Imker aus der Region zu unterstützen?

Viktoria Wenn du deinen Honig lokal bei einem Imker und zu einem fairen Preis kaufst, dann sorgst du dafür, dass dieser sich einen finanzielle Puffer aufbauen kann. Damit überlebt man dann auch Verluste wie die Völkersterblichkeit jeden Winter. Bis zu ein Drittel der Bienen sterben an Schädlingen, Pestiziden und dem Klimawandel. Wer Imker aus der Region unterstützt, stärkt damit auch die Landwirtschaft und Artenvielfalt.



Gibt es einen Verkaufsschlager bei euch oder kaufen die Leute immer den Honig aus der Nachbarschaft?

Viktoria Das ist immer unterschiedlich! Ich verkaufe meinen Honig auch auf Nearbees und habe ein paar treue Kunde, die seit Jahren bei mir einkaufen. Dann gibt es Leute, die klicken sich stundenlang durch die Profile der Imker und suchen sich einen besonderen Honig aus. Ein Drittel kauft aber Honig aus der Nachbarschaft.

„Wer Imker aus der Region unterstützt, stärkt damit auch die Landwirtschaft und Artenvielfalt.“

Euer Honig wird immer verschickt, oder?

Viktoria Im Moment schon – wir arbeiten aber gerade daran, dass der Imker angeben kann, dass man auch zur Abholung vorbeikommen kann. Wir verschicken in einer einheitlichen Verpackung aus recyceltem Papier mit Kunststoffbeschichtung. Das hat mehrere Vorteile: Das Kuvert passt in jeden Briefkasten, ist günstiger als ein Päckchen und kann nicht zerbrechen. Außerdem hat der Honig aus Deutschland eine andere Zuckerstruktur als der von der Südhälfte und kristallisiert deshalb schneller aus. In unserem Beutel kann man ihn leicht erwärmen und danach weich kneten. Und noch ein Vorteil unserer blickdichten Verpackungen: Honig ist eigentlich lichtempfindlich...

Aber warum wird er dann überall im Glas verkauft?

Viktoria Bis in die 40er Jahre wurde Honig in jedem Tante-Emma-Laden oder direkt beim Imker nur in Steingut- oder Blechdosen abgefüllt. Da hat man direkt gesehen, was man kauft. Weil das heute im Supermarkt nicht mehr der Fall wäre, verkauft man den Honig im Glas. Sollte ihn dann aber zuhause unbedingt dunkel und trocken lagern. Denn innerhalb von 14 Tagen Lichteinwirkung kann der Honig bis zu 90 Prozent seiner Vitamine und Enzyme verlieren.

„In den 80er Jahren kostete das Kilo Honig teilweise noch 24 Mark. Aus China bekommt man heute ein Kilo für etwa einen Euro.“

Wenn man Honiggläser entsorgt, muss man sie unbedingt auswaschen. Warum?

Viktoria Bei Supermarkt-Honig landet das Glas oft im Container – und kann so heimische Bienen anlocken. Denn der Honig, den wir in Deutschland konsumieren, ist zu 80 Prozent aus Ländern wie China, Argentinien, Chile und Mexiko importiert. Das sind Länder mit anderen Restriktionen beim Thema Pestizide und Antibiotika. Vor allem gefährlich ist die Amerikanische Faulbrut, die für den Menschen harmlos ist, für das Bienenvolk allerdings tödlich. Wenn die Gläser nicht ausgespült werden, bringt die Biene ihn als Nahrung in den Stock. Der Honig wird als Nahrung eingelagert und später von der Brut verzehrt. So kann sich das Bakterium auch hierzulande ausbreiten. In einem Glas der großen internationalen Konzerne steckt Honig von über 120 verschiedenen Standorten. Es ist also schwer nachzuvollziehen, was genau drin ist.



Gibt es im Supermarkt eigentlich auch guten Honig?

Viktoria Man findet auch heimischen Honig im Supermarkt. Sogar einige wenige große Abfüller gehen da einen Schritt Richtung Transparenz und drucken die präzisen Herkunftsländer auf. Honig ist ein unglaublich wertvolles Lebensmittel, für ein Glas fliegen die Bienen eineinhalb Mal um die Erde. Für 1,99Euro beim Discounter sollte man jedoch keine lokale Herkunft und faire Produktionsbedingungen erwarten. Deshalb bin ich immer schockiert, wenn der Honigpreis in der Kritik steht. Vielen Leuten sind zehn Euro pro Glas zu teuer, aber sie sind bereit den selben Betrag für ein Pfund Kaffeebohnen auszugeben.

„In einem Glas der großen internationalen Konzerne steckt Honig von über 120 verschiedenen Standorten.“

Was muss ein guter Honig kosten?

Viktoria Der Preis ist ein gutes Kriterium, um herauszufinden, ob es ein heimisches oder zumindest europäisches Produkt ist. Ich persönlich halte sieben bis acht Euro pro Glas für fair. Für den Konsumenten vielleicht gut zu wissen: Ein Bienenvolk kostet in etwa 150 Euro, die Verlustquote pro Winter ist mit circa 30 Prozent sehr hoch geworden in den letzten Jahren. Hinzu kommt der Aufwand: Honig abfüllen, säubern, cremig rühren.

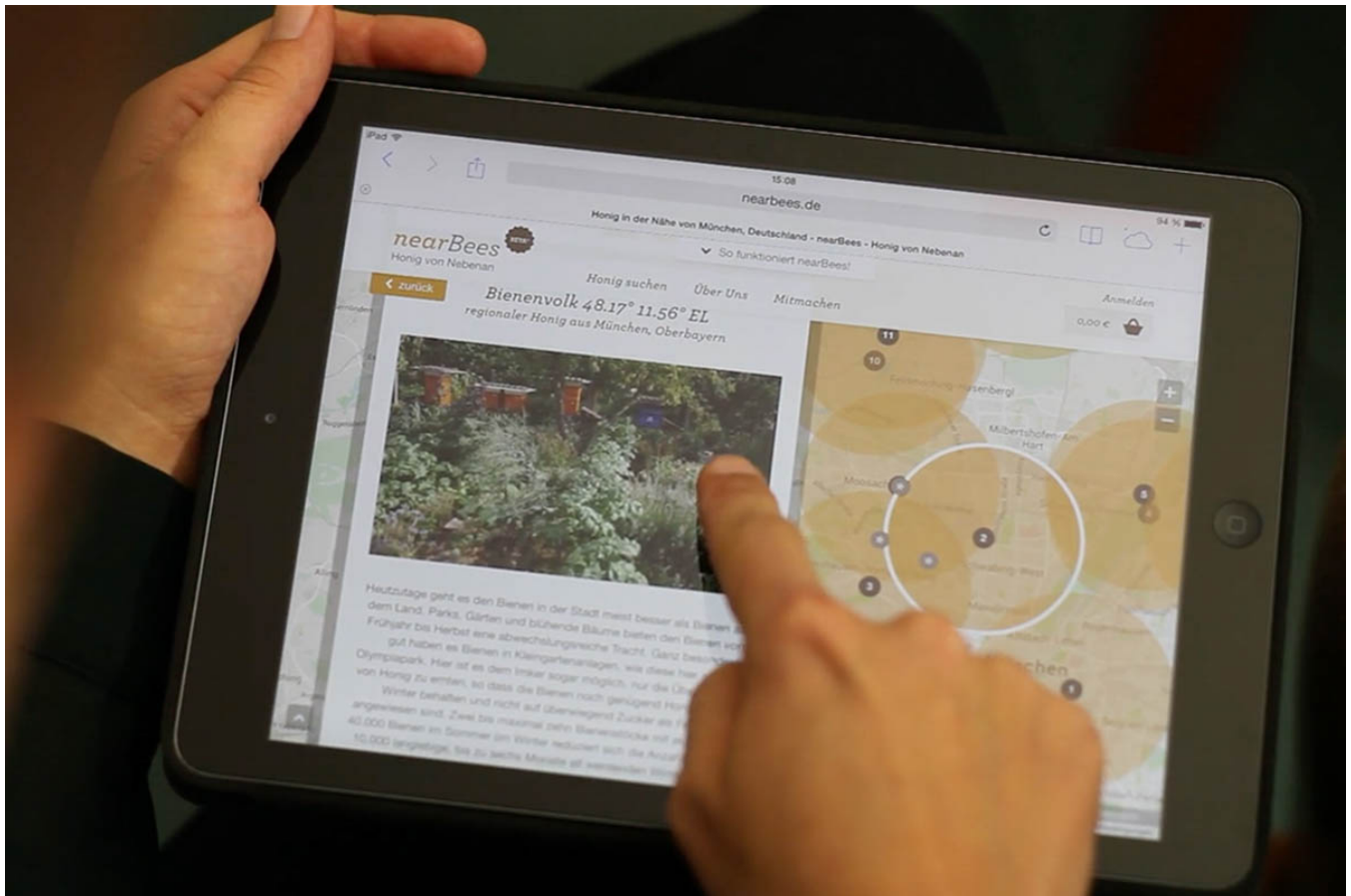
Kann eigentlich jeder seinen Honig verkaufen, der eine Weiterbildung zum Imker gemacht hat?

Viktoria Prinzipiell muss man in Deutschland überhaupt keine Weiterbildung machen, um Biene zu halten. Ich persönlich sehe das sehr kritisch, denn Bienen sind ein Organismus aus bis zu 60.000 Individuen. Und wenn etwas mit ihnen nicht stimmt, dann braucht man Fachwissen. Deshalb macht es Sinn, unbedingt davor eine Schulung zu besuchen.

„Honig ist ein unglaublich wertvolles Lebensmittel, für ein Glas fliegen die Bienen eineinhalb Mal um die Erde.“

Wie wird man eigentlich Imker?

Viktoria Es gibt einen Ausbildungsberuf, der dauert drei Jahre. Da die meisten Hobbyimker nicht so viel Zeit investieren wollen, bieten die meisten Imkervereine Schulungen an. Meistens dauern sie ein Jahr, damit man einmal einen kompletten Bienenzyklus miterlebt. Oft fangen die Kurse im März oder April an, die Wartelisten sind lang. Man hat fünf bis zehn Termine, meistens abends und das Ganze kostet zwischen 50 und 150 Euro. Wer sich dafür interessiert, kann nearbees auch nutzen, um einen Imker in der Nähe zu finden und dem erst einmal über die Schulter schauen.



Wie kann es sein, dass die Listen voll sind, wir aber von einem Imkersterben sprechen?

Viktoria Imkern ist ein totaler Trend! Als wir 2013 mit nearbees angefangen haben, waren es noch 102.000 Imker in Deutschland, sieben Jahre später sind es schon 120.000. Die Zahlen sind wieder steigend, aber trotzdem halten die neuen Imker viel weniger Bienen als früher. Mein Opa hatte 35 bis 40 Völker, ein junger Imker hält vielleicht ein oder zwei. Ein Bienenvolk gibt schon 30 Kilogramm Honig im Jahr. Zum Honig verschenken reicht also ein Volk, aber für die Gesellschaft ist es unglaublich wichtig, dass es viele Völker gibt.

Nach was kann ein Honig schmecken und welche Faktoren beeinflussen den Geschmack?

Viktoria Honigbienen sind blütenstet – das bedeutet, sie fliegen immer auf eine Trachtquelle, bis diese erschöpft ist. Bei ergiebigen Monokulturen wie Raps kann es sein, dass das ganze Volk nur zu einem Feld fliegt. Das ist dann ein Sortenhonig, in dem Fall Raps Honig. Stadthonig ist deshalb viel abwechslungsreicher, weil es da verschiedene Parks, Gärten, Balkone gibt und auf dem Land eher viele Monokulturen. Außerdem schmeckt der Honig des Jahr ein bisschen anders, so wie Wein.

„Zum Honig verschenken reicht ein Volk Bienen, aber für die Gesellschaft ist es unglaublich wichtig, dass es viele Völker gibt.“

Bei euch können auch Firmen Bienenpate werden – wie läuft das ab?

Viktoria Wenn sich jemand für Bienen einsetzen will und schon lokalen Honig kauft, dann ist eine Patenschaft eine gute Idee. Dafür suchen wir vor Ort einen Imker, der im Namen eines Unternehmens Bienen hält. Die Mitarbeiter bekommen dann ihren eigenen Honig und erhalten Einblick in die Welt der Biene. Denn wer einmal Bienen hautnah erlebt hat, der weiß plötzlich den Wert von Honig zu schätzen! In diesem Jahr werden wir die Bienenpatenschaft auch noch für Privatkunden anbieten.

Sogar Ben & Jerry's hat euren Honig schon in seinem Eis verarbeitet – wie kam es dazu?

Viktoria Das war eine Kooperation, die die letzten zwei Jahre lief. Wir haben 2015 den Social Business Wettbewerb von Ben & Jerry's in Deutschland gewonnen. Ich bin dann unter anderem in die USA geflogen und habe mir angesehen, wie das Unternehmen dort arbeitet. Denn obwohl Ben & Jerry's ein ausgelagerter Teil von Unilever ist, haben sie den Fokus auch soziales Engagement und faire Bedingungen. Daraus hat sich die Zusammenarbeit in Deutschland entwickelt.



Welche Highlights hattet ihr in den letzten sieben Jahren bei nearbees?

Viktoria Die vielen Preis und Auszeichnungen, die wir erhalten haben, waren auf jeden Fall Highlights! Für mich war es außerdem wahnsinnig toll, als wir die ersten hundert Supermärkte mit unserem Honig beliefern konnten. Und ich freue mich jedes Mal, wenn ein Unternehmen die Zusammenarbeit mit uns verlängert. Wir haben Partner, die gehen bei uns ins sechste Jahr – das macht mich stolz. Und es zeigt, dass Bienen etwas sind, dem wieder Wert beigemessen wird.

„Jeder kann der Biene seine Stimme geben, wenn auch unmittelbar wie beim Handelsabkommen TTIP.“

Was kann jeder von uns für Bienen tun?

Viktoria Zuerst einmal heimischen Honig essen (lacht)! Und eine Bienenpatenschaft abschließen – das ist auch für Veganer eine gute Möglichkeit Bienen zu unterstützen. Jeder Einzelne kann außerdem seinen Garten oder Balkon bienenfreundlich bepflanzen. Was viele Hobbygärtner nicht wissen: Ein Großteil der Pflanzen im Baumarkt sind Hybride und darauf angelegt, sich nicht zu vermehren. Deshalb produzieren sie keinen Nektar. Daher lieber auf alte, samenfeste Sorten setzen, die Nektar und Pollen spenden. Und bitte kein Spritzmittel einsetzen! Das wird nämlich nicht nur im Großen in der Landwirtschaft genutzt, sondern man kann es auch in jedem Gartencenter kaufen. Das im eigenen Garten einsetzen ist katastrophal, ebenso wie Mückenspiralen – denn die betäuben nicht nur Mücken, sondern alle fliegenden Insekten, also auch Bienen. Und jeder kann der Biene seine Stimme geben, wenn auch unmittelbar wie beim Handelsabkommen TTIP.

Was machst du in punkto Nachhaltigkeit ganz privat?

Viktoria Ich hab mein Leben der Biene verschrieben! Zudem esse ich sehr wenig Fleisch und kaufe meine Lebensmittel überwiegend regional ein. Das hängt dann wiederum auch mit dem Wohl der Bienen zusammen.

Interview: Anja Schauburger

Foto: nearBees & Susie Knoll



Beitrag

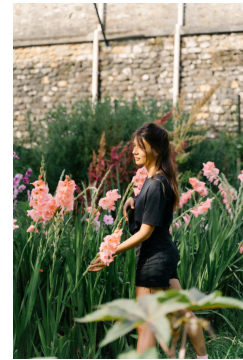
Der Salzsee

WEITERE BEITRÄGE



Beitrag

Über Bio- Blumenanbau



Beitrag

Les Fleurs de Paris

ÜBER WERDE

Werde ist das Magazin für das grüne Leben. In vier Ausgaben pro Jahr berichtet Werde über Menschen und Initiativen, die positiv wirken. Werde trifft Experten aus den Bereichen Nachhaltigkeit, regenerative Landwirtschaft, Fair Fashion, Ästhetik und Schönheit, Ökologie und Natur, alternative Wirtschaft und diskutiert mit ihnen die wichtigen Fragen des Lebens. In einem unaufgeregten Erzählstil möchte Werde inspirieren und Wissen weitergeben.

Im Sinne der Permakultur-Prinzipien Earth Care, People Care und Fair Share liefert Werde Beiträge zur nachhaltigen Entwicklung von Natur und Gesellschaft.

Werde ist Partner der Union for Ethical Biotrade (UEBT) und ist Unterstützer der Bio Boden Genossenschaft und des Pro Biene Instituts.

WERDE BEZIEHEN

Abonnement
Einzelhefte

KONTAKT | IMPRESSUM

Impressum
Kontakt

Werde am Kiosk
AGB

Datenschutz
Mediadaten

Copyright © 2022 Werde